



## SUGGESTIONS DE MENUS DE RECEPTIONS

### (Baptême, Mariage, Communion, etc...)

*(Entièrement Personnalisables, d'autres suggestions possibles  
Prix indiqués hors prestations de service en salle , ni vaisselle)*

### *Menu 1, 2 ou 3 plats principaux*

### *Buffet Froid ou Chaud*



Sas Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24  
Email : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)  
SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993  
N° d'agrément : 71.154.017  
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES  
ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE



## SUGGESTION D'APERITIF

### COCKTAIL - 11 Pièces

Gougère Assorties (2)  
 Mini Madeleine Aux Epices  
 Pic de Persillé  
 Mini Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir  
 Navette de Sandre Épicé  
 Club Sandwich Crudités  
 Tartine Chèvre Époisses Aux Noix  
 Navette de Jambon à l'Os, Moutarde à l'Ancienne  
 Mini Tacos, Volaille Marinée Oignon Rouge

Verrine Courgette et Écrevisse Citronnée (1/2)  
 Cuillère Bœuf et Parmesan (1/2)

**Prix par personne , HORS Service : 16.10 € TTC (Verreries, Nappage compris)**  
**14.30 € TTC sans matériel**



### COCKTAIL - 14 pièces

Gougères Assorties (Comté, Cèpes) (2)  
 Mini Cannelé Salé  
 Ecrevisse Marinée sur son Sablé  
 Mini Tacos Courgettes Marinées  
 Burger de Saumon Crème Citronnée  
 BAO de Canard, Oignon Rouge, Sauce Soja  
 Sablé Pesto, Chèvre, Pointes d'Asperges  
 Mini Burger de Bœuf Aux Noisettes Torréfiées  
 Pâté Croûte "Persillé"  
 Terrine Maison, Pain Aux Céréales  
 Navette Saint Jacques Aux Herbes Fraîches  
 Tartelette de Roquefort et Noix

Cuillère Velouté de Carottes, Volaille Marinée Spicy (1/2)  
 Verrine Gravlax de Thon Courgettes Grillées (1/2)

**Prix par personne : 20.80 € TTC (Verreries, Nappage compris)**  
**19.00 € sans matériel**



## Les Cocktails avec Animation Gourmande

*(Pièces chaudes ou froides à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)*



### **Cocktail 14 Pièces**

Gougères Assorties (2)

*(Comté, Poivron)*

Mini Cannelé Salé

### **La Table Gourmande avec cuisinier**

#### **1er atelier : Plancha**

Samossa St Jacques Beurre Persillé



#### **2è atelier : Toaster**

Panini Ciabatta (Poulet, Jambon Cru, Saumon Chèvre frais, Fromage...)

#### **Verrines et Cuillères**

Légumes d'Été, Langouste Flambée Au Cognac et Beurre Persillé (1/2)

Velouté de Carotte Harissa, Volaille Poêlée (1/2)

Navette Gambas à l'Ail

Blinis St Jacques Snackées et Son Gel Citron Basilic

Mini Burger de Veau et Sa Crème de Poivre Noir

Pâte Croûte Forestier

Tartelette de Chorizo, Parmesan

Pic de Jambon Persillé

Mini Tacos Volaille Marinée, Oignon Rouge

BAO Saumon, Roquette et Rondelles de Radis

**Prix par Personne, Hors Service : 22.60 € TTC (Verreries, Nappage compris)**

**20.80 € TTC sans matériel**





**Nombreuses autres possibilités d'Animations Gourmandes**  
*(Pièces chaudes ou froides à discrétion préparées devant les convives par un cuisinier)*



- **Animation Wok :**

- Poulet Sauté, Légumes Thaï
- Porc Laqué caramel, Courgettes
- Agneau Aux Poivrons
- Canard Soja Sésame
- Gambas Marinées
- Bœuf Charolais Façon Bourguignonne
- Grenouilles Désossées en persillade
- Escargots à la Crème forestière

- **Animation Plancha :**

- Brochette de St Jacques Lardée
- Samossa Légumes d'été, Bœuf Epicé, Poulet Coriandre, ou Chèvre
- Brochette Volaille Mexicaine, Agneau aux Epices, ou Bœuf aux Herbes
- Foie Gras Poêlé
- Magret de Canard aux 3 Poivres
- Mini Burger Chaud (Epoisses, Nature, ....)
- Panini Ciabatta (Poulet, Saumon ,Chèvre frais, Fromage...)

- **Cuisine du Monde :**

- Gua Bao (Poulet, Canard, Bœuf, Porc, Saumon...) **NEW**
- Pâtes : Ravioli Fromage ou Citron Basilic **NEW**

- **Découpe :**

- Découpe de Saumon Fumé « Maison »
- Découpe de Jambon à l'Os Braisé OU Serrano sur son Serre-Jambon
- Découpe de Fromages Régionaux sur Pain Aux Noix



## Déjeuner ou Dîner

### **Formule idéale avec un Gros Cocktail ! Avec ou sans Mise en Bouche**

#### **Option Mise en Bouche : 4 €**

Duo de Gambas et Saumon, Fondant d'Asperges Vertes

**OU**

St Jacques Snackées sur son Lit de Piperade

**OU**

Escapade de Volaille et sa Bille Au Vin Jaune

**OU**

Macaron Foie Gras et Figue

Suprême de Pintade Clouté au Foie Gras et Chips de Lard

**OU**

Caille Désossée, Rôtie, Cœur de Légumes

**OU**

Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles

**OU**

Magret de Canard Aux Baies de Cassis

**OU**

Ballotine de Volaille Fermière, Tapenade et Tomate confite

**OU**

Filet de Bœuf Rossini, Sauce Crémeuse

**OU**

Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles

Clafoutis de Carotte Vichy, Mousseline de Pomme de Terre

◆◆◆

Assiette de 3 Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs

◆◆◆

#### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

#### **Prix par Personne , Hors service en salle et Amuse-Bouche :**

**Avec la Pintade ou la Caille : 31.60 € TTC**

**Avec le Veau : 34.80 € TTC**

**Avec Le Canard : 33.70 € TTC**

**Avec la Volaille : 29.10 € TTC**

**Avec le Boeuf: 33.50 € TTC**

**Avec la Volaille de Bresse : 34.40 € TTC**



## Le Déjeuner ou Dîner - 2 Plats

### Menu Tradition

Gambas Poêlée, Tartare de Crabe aux Fruits de la Passion sur son Sablé  
**Ou**  
Tartelette Tatin au Magret Fumé



Ballotine de Volaille Fermière Sauce Velouté Morilles  
**OU**  
Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly  
Roulé de Légumes d'été Au Parmesan



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais  
**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
*(Autres choix possibles)*



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 39.20 € TTC**



### Menu Délice

Duo de Caille Pistachée, Sablé Parmesan  
**Ou**  
Caponnata de Langouste et ses Petits Légumes Croquants



Caille Rôtie , Farce de Ris de Veau au Cognac  
**OU**  
Tournedos de Noix de Veau Aux Morilles  
**OU**  
Filet de Boeuf Rôti, Beurre Marchand de Vin et jus Corsé  
Clafoutis de Carotte Vichy , Mousseline de Pomme de Terre



Assiette de Trois Fromages Affinés, Pain aux Fruits Secs



#### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais  
**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
*(Autres choix possibles)*



Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans le service en salle : 44.80 € TTC**





## Menu Prestige

Brunoise de Légumes, Brochette de St Jacques et Homard

**Ou**

Ballotine de Noix de Veau, Cœur de Foie Gras

◆◆◆

Volaille de Bresse, Vin Jaune et Morilles (**Ou Ballotine**)  
Douceur de Pomme de Terre et Fraîcheur de Jeunes Carottes

**Ou**

Cocotte de Lotte et Homard, Sauce Langoustine  
Risotto aux Champignons

◆◆◆

Assiette de Trois Fromages Affinés ,Pain aux Fruits Secs

◆◆◆

### **Assiette de desserts comprenant :**

**Soit 1 Pièce Montée**, 2 choux par personne,  
servie avec 1 Brochette de Fruits Frais

**Soit 1 Gâteau de Cérémonie** servi avec 1 Coulis et 1 Brochette de Fruits Frais  
(Autres choix possibles)

◆◆◆

Petit pain, Pain de Campagne Tranché, Café

**Prix par Personne, sans service en salle: 49.70 € TTC**

**Possibilité de Rajouter un poisson à choisir ensemble : + 18.00 € TTC**

**Exemple :** Nage de Turbot et sa St Jacques, Sauce Citron, Gingembre, Cassolette de Sandre, St Jacques et Saumon Sauce Noilly, Filet de Bar....

### **Option Buffet de Dessert**

**1 Pièce Montée** (2 choux par personne) **OU** **Gâteau de Cérémonie**  
**OU** **Pyramide de Macarons**

Ananas Cocktail

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,

Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

(Autres suggestions possibles)

**Au prix de chaque menu proposé, il y a lieu de rajouter : 4.50 € TTC par personne**



## Entrées et Desserts en Buffet Plat chaud servi à Table

### Buffet d'Entrées

Salade de Gambas, Quinoa et Asperges  
Salade Montagnarde  
(*Pomme de Terre, Saucisse de Morteau, Ciboulette, Chou-Fleur et Oignon Rouges*)  
Salade Andalouse  
(*Riz Epicé, Ecrevisse, Pétoncles, Saumon Fumé, Cebette*)

Jambon Persillé  
Pâté Croûte de Volaille Aux Morilles  
Sablé Chèvre Tomate Basilic  
Savarin de Saumon Fumé, Gambas, Œuf dur

### Plat Chaud servi à Table

Caille Rôtie Désossée, Piperade à la Moutarde de Piment d'Espelette  
**Ou**  
Filet de Bœuf au Beurre de Thym , Tomate Séchées, Sauce au Poivre de Sichouan  
**Ou**  
Tournedos de Veau , Farce Aux Morilles  
Dôme de Légumes Confits et Herbes Fraîches

### Buffet de Fromages

Pain aux Fruits Secs  
(*2/3 Plateaux, 1/3 Fromage Blanc*)

### Buffet de Desserts

Pièce Montée (2 choux par personne) **Ou** Gâteau de Cérémonie  
Ananas Cocktail  
Tartelette Pralinée  
Verrine Crème Passion-Mangue **OU** Smoothie Fraise  
Pain , Café

### Prix par Personne sans prestation de service en salle :

**Avec la Caille : 46.60 € TTC**  
**Avec le Boeuf : 49.70 € TTC**  
**Avec le Veau : 48.40 € TTC**



## Les Buffets Froids

### LE BUFFET « Côté Bourgogne Franche Comté »

Salade D'été

*(Tomate Cerise, Croûton, Moutarde à l'Ancienne, Œuf Dur)*

Salade à la Franc-Comtoise

*(Pomme de Terre, Saucisse de Montbéliard, Echalote, Morbier, Noix)*

Salade Bressane

*(Salade verte, Volaille, Maïs, Tomate, Comté)*

Jambon Persillé

Verrine Du Pêcheur, Mousse Citron Vert et Aneth

Chiffonnade de Bœuf

Moelleux de Légumes de Saison



Assortiments de Fromages, Pain Aux Fruits Secs

**Prix par personne : 25.00 € TTC, hors service**

### LE BUFFET DU CHEF

Salade italienne

*(Pâtes, Tomate Cerise, Poivron, Mozzarella, Jambon Cru)*

Salade Gourmande

*(Mesclun, Gambas, St Jacques, Fenouil, Croûton, Pignon de Pin)*

Salade Estivale

*(Pomme de Terre, Oignon Rouge, Fêta, Saumon Fumé, Tomate Confite, Aneth)*

Savarin Melon Basilic et Jambon Ibérique

Brochette de Magret de Canard au Sésame

Verrine Rillettes de Crabe, Jeune Carotte et Cumin

Chiffonnade de Bœuf

Effeillé de Veau

Flan de Légumes

Plateau de Fromages Affinés, Pain Aux Fruits Secs

**Prix par personne : 31.10 € TTC, hors service**



**Desserts suggérés:**

**Réalisés par notre propre Pâtissier !!**

**Pièce Montée (2 choux par personne)**  
Brochette de Fruits Frais

**Ou**

**Gâteau de Cérémonie et son Coulis**

**Ou**

**Pyramide de Macarons (3)**

**Ou**

**Buffet Gourmand (4 pièces)**

Assortiment de délices sucrés

**Prix par Personne : 5.50 € TTC**

**Buffet de Dessert**

Pièce Montée (2 choux)

Ananas Cocktail

**+2 Pièces à choisir :**

Mini Tarte Pralinée, Tiramisu Spéculos,  
Mini Brownie Pécan, Smoothie Fraise

**Prix par Personne : 9.20 € TTC**





**Option Possibles : Vaisselle, Mobilier, Décorations, menus enfants, Techniques,  
Buffet du lendemain,  
Open Bar, Listes de Musiciens, DJ, photographe, Baby-sitter...**

***N'hésitez pas à nous contacter pour nous rencontrer, et nous vous proposerons  
de faire une dégustation pour faire votre choix final.***

- Par téléphone : 03 85 48 04 24 ou par mail : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com)
- En venant directement nous rencontrer à Crissey, au 19 rue des Confréries.

Et visitez notre Site Web :  
[www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)



<https://www.facebook.com/isabelletraiteur.maisonbugaud>

Sas Isabelle Traiteur : 19 rue des Confréries - 71530 Crissey -Tel. 03 85 48 04 24  
Email : [contact@isabelle-traiteur.com](mailto:contact@isabelle-traiteur.com) Site [www.isabelle-traiteur.com](http://www.isabelle-traiteur.com)  
SIRET N° 79149799300018 , RCS de Chalon Sur Saône - TVA Intra Communautaire FR 48791497.993  
N° d'agrément : 71.154.017  
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE - NE PAS CONGELER LES PATISSERIES  
ORIGINE DES VIANDES : France, Allemagne, Pays-Bas, UE  
Médiateur de la consommation : CM2C - 14 Rue Saint-Jean, 75017 Paris - Téléphone : 06 09 20 48 86